

TAPAS

PAN CON TOMATE | 6

fleur d'ail, tomate, huile, herbes

OLIVES CHAUDES | 8

huile d'ail noir, orange, sumac

BLINI | 7 ch.

gravlax du moment, mousseline de chèvre, fenouil et concombre mariné, furikake

BOURGOTS EN ESCABÈCHE | 12

citron, vinaigre de cidre, légumes

PATATAS | 8

aioli, origan

MIMOSA | 12

aioli à l'estragon, caviar de mujol, sarrasin

ACCRAS | 14

morue, vierge aux herbes, légumes marinés

BRUXELLES RÔTIS | 14

sauce ranch, artichaut, graines de tournesol

RADICCHIO | 14

purée d'oignon, betterave chioggia marinée, herbes, fraîches, won tong frit, pain brûlé

CRUDO DE PÉTONCLE | 25

babeurre, suprême de pamplemousse, vierge aux agrumes, chili crisp, riz sauvage soufflé

OS À LA MOELLE | 26

escargots, gremolata à l'orange, moutarde

TAPAS

PAN CON TOMATE | 6

fleur d'ail, tomate, huile, herbes

OLIVES CHAUDES | 8

huile d'ail noir, orange, sumac

BLINI | 7 ch.

gravlax du moment, mousseline de chèvre, fenouil et concombre mariné, furikake

BOURGOTS EN ESCABÈCHE | 12

citron, vinaigre de cidre, légumes

PATATAS | 8

aioli, origan

MIMOSA | 12

aioli à l'estragon, caviar de mujol, sarrasin

ACCRAS | 14

morue, vierge aux herbes, légumes marinés

BRUXELLES RÔTIS | 14

sauce ranch, artichaut, graines de tournesol

RADICCHIO | 14

purée d'oignon, betterave chioggia marinée, herbes, fraîches, won tong frit, pain brûlé

CRUDO DE PÉTONCLE | 25

babeurre, suprême de pamplemousse, vierge aux agrumes, chili crisp, riz sauvage soufflé

OS À LA MOELLE | 26

escargots, gremolata à l'orange, moutarde

PETITS PLATS

TARTARE DE BOEUF | 22

soya, vinaigre de riz, oignon vert, kimchi, chips de crevette

CHAMPIGNON HYDNE | 21

bouillon miso, maïtake mariné, daikon, coriandre

MOZZ BUFFLONNE FUOCO | 25

velouté de chou-fleur, relish de légumes, panko au beurre noisette et graines de citrouille, ail noire

GRAVLAX DE CANARD | 29

Bruxelles, betterave, oignon mariné, pacane, pomme de terre ratte, jaune d'œuf, Grana Padano

GNUDI | 26

à la ricotta et épinard, beurre noisette à la sauge, tomate confite, Grana Padano, noisette, zeste de citron

PIEUVRE GRILLÉE | 34

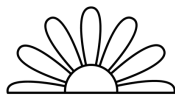
romesco, salade tiède de lentilles Béluga, jalapeño, ruban de carotte, thé shimada fumé

JOUE DE BOEUF BRAISÉE | 35

risotto d'avoine nue au vermouth, champignons de La Botte, chips de pomme de terre douce

DESSERTS DE MARINA

CRÉATIONS DU MOMENT | 10



Merci de nous faire part de vos allergies.

PETITS PLATS

TARTARE DE BOEUF | 22

soya, vinaigre de riz, oignon vert, kimchi, chips de crevette

CHAMPIGNON HYDNE | 21

bouillon miso, maïtake mariné, daikon, coriandre

MOZZ BUFFLONNE FUOCO | 25

velouté de chou-fleur, relish de légumes, panko au beurre noisette et graines de citrouille, ail noire

GRAVLAX DE CANARD | 29

Bruxelles, betterave, oignon mariné, pacane, pomme de terre ratte, jaune d'œuf, Grana Padano

GNUDI | 26

à la ricotta et épinard, beurre noisette à la sauge, tomate confite, Grana Padano, noisette, zeste de citron

PIEUVRE GRILLÉE | 34

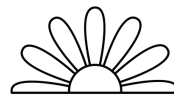
romesco, salade tiède de lentilles Béluga, jalapeño, ruban de carotte, thé shimada fumé

JOUE DE BOEUF BRAISÉE | 35

risotto d'avoine nue au vermouth, champignons de La Botte, chips de pomme de terre douce

DESSERTS DE MARINA

CRÉATIONS DU MOMENT | 10



Merci de nous faire part de vos allergies.

BIÈRES

LES GRANDS BOIS

Blonde, IPA, ou Brown Ale	verre 7 pinte 10
Blanche Nature Trouble	canette 473ml 10
Superpause IPA (sans alcool)	canette 473ml 10

BIÈRES

LES GRANDS BOIS

Blonde, IPA, ou Brown Ale	verre 7 pinte 10
Blanche Nature Trouble	canette 473ml 10
Superpause IPA (sans alcool)	canette 473ml 10

COCKTAILS

HANAMI | 15

dry gin, sake infusé au Sencha Sakura, citron, liqueur d'orange, cerise

POMME 75 | 14

calvados, citron, sirop de miel du domaine Arvi, bulles

GIN EMPRESS SOUR | 17

gin Empress, citron, purée fraise-bleuet, blanc d'oeuf

QUEEN B(EE) | 18

whisky rye, vermouth La Reine des Prés et miel du Domaine Arvi, citron

ESPRESSO MARTINI | 15

vodka, espresso, liqueur de café Barista, choco rapé

MIELE SOUR | 15

amaretto Miele, citron, blanc d'oeuf

COCKTAILS

HANAMI | 15

dry gin, sake infusé au Sencha Sakura, citron, liqueur d'orange, cerise

POMME 75 | 14

calvados, citron, sirop de miel du domaine Arvi, bulles

GIN EMPRESS SOUR | 17

gin Empress, citron, purée fraise-bleuet, blanc d'oeuf

QUEEN B(EE) | 18

whisky rye, vermouth La Reine des Prés et miel du Domaine Arvi, citron

ESPRESSO MARTINI | 15

vodka, espresso, liqueur de café Barista, choco rapé

MIELE SOUR | 15

amaretto Miele, citron, blanc d'oeuf

MOCKTAILS

SAMBA ITALIENNE | 13

apéritif italien NOA, lime, sucre, soda

BELLA BAIE | 13

amaretto NOA, coulis fraise-bleuet, citron

FLORALE | 14

vermouth Florale, citron, sirop au thé noir, Earl Grey

MOCKTAILS

SAMBA ITALIENNE | 13

apéritif italien NOA, lime, sucre, soda

BELLA BAIE | 13

amaretto NOA, coulis fraise-bleuet, citron

FLORALE | 14

vermouth Florale, citron, sirop au thé noir, Earl Grey

BULLES

ESP, Penedes, Celler Jan Vidal, Cava Vita Vivet | 60
xarel-lo, macabeu, parallada

FRA, Provence, Terres Promises, Apesanteur rosé 2023 | 87
grenache, carignan, cinsault

ALL, Remstal, Weingut Gold, Pet Nat Blanc 2022 | 88
sauvignon blanc, riesling

FRA, Alsace, Mittnacht, Crémant d'Alsace Extra Brut 2021 | 88
pinot blanc, auxerrois

FRA, Champagne Bonnet-Ponson, Perpetuelle non dosé | 125
pinot noir, chardonnay, pinot meunier

FRA, Champagne, P.-Farge, C. de Réserve 1.5L | 280
chardonnay, pinot noir, pinot meunier

ROSÉS

FRA, Rhône, Domaine du Séminaire, Sourire 2023 | 58
grenache

ITA, Sicile, Luca Bambara, La Fuitina 2023 | 64
nero d'avola

CZE, Moravie, Syfany, Just Rosé | 70
blaufränkisch

FRA, Beaujolais, Smith-Chapel, Rosé de Syrah | 74
syrah

MACÉRATIONS

QUE, Berthier-sur-Mer, Feux Follets, Orange Mélodique | 65
cresent, frontenac blanc, adalmina

ITA, Ligurie, Wine Brewers, Is This It | 76
vermentino

BC, Okanagan, Else, Muscat on Skin | 83
muscat blanc

ITA, Veneto, Il Rocolo di Montecelli | 91
garganega, trebbiano di soave

BULLES

ESP, Penedes, Celler Jan Vidal, Cava Vita Vivet | 60
xarel-lo, macabeu, parallada

FRA, Provence, Terres Promises, Apesanteur rosé 2023 | 87
grenache, carignan, cinsault

ALL, Remstal, Weingut Gold, Pet Nat Blanc 2022 | 88
sauvignon blanc, riesling

FRA, Alsace, Mittnacht, Crémant d'Alsace Extra Brut 2021 | 88
pinot blanc, auxerrois

FRA, Champagne Bonnet-Ponson, Perpetuelle non dosé | 125
pinot noir, chardonnay, pinot meunier

FRA, Champagne, P.-Farge, C. de Réserve 1.5L | 280
chardonnay, pinot noir, pinot meunier

ROSÉS

FRA, Rhône, Domaine du Séminaire, Sourire 2023 | 58
grenache

ITA, Sicile, Luca Bambara, La Fuitina 2023 | 64
nero d'avola

CZE, Moravie, Syfany, Just Rosé | 70
blaufränkisch

FRA, Beaujolais, Smith-Chapel, Rosé de Syrah | 74
syrah

MACÉRATIONS

QUE, Berthier-sur-Mer, Feux Follets, Orange Mélodique | 65
cresent, frontenac blanc, adalmina

ITA, Ligurie, Wine Brewers, Is This It | 76
vermentino

BC, Okanagan, Else, Muscat on Skin | 83
muscat blanc

ITA, Veneto, Il Rocolo di Montecelli | 91
garganega, trebbiano di soave

BLANCS

ITA, Sicile, Poggio Anima, Uriel | 59
grillo

AUT, Kamptal, Nibiru, Gneiss & Glimmer 2023 | 65
riesling

QUE, Oka, Domaine Polisson, La Brèche 2023 | 68
chardonnay

ITA, Abruzzes, Di Sipio, Collinebianche 2024 | 69
pecorino, trebbiano, falanghina

ESP, Penedès, Josep Masachs, Ulls de Mel 2022 | 71
xarel-lo

ESP, Catalogne, Finca Parera, Clar 2024 | 74
xarel-lo, chardo, gewurz, parellada, malvasia

FRA, Rhône, Eric Texier, Adèle | 74
clairette

FRA, Loire, N. Reau, Attention Cabernet Blanc 2024 | 75
cabernet franc

ITA, Toscane, Terezuola, Vigne Basse 2024 | 75
vermentino

CZE, Moravie, Syfany, Sauvignon 2023 | 77
sauvignon blanc

FRA, Bordeaux, Chais du Port de la Lune, POP 2024 | 79
colombard, chenin blanc

FRA, Languedoc, Berry-Althoff, Ballerinas 2023 | 84
grenache blanc, macabeu, rolle

ITA, Marches, Pievalta, Castelli di Jesi Dominè 2022 | 85
verdicchio

FRA, Loire, Vignobles Berthier, Sancerre 2023 | 102
sauvignon blanc

FRA, Loire, J. Huchet, Montys le Parc 2023 1.5L | 110
melon de bourgogne

FRA, Jura, Domaine de La Patelle, Le Kiosque 2022 | 120
chardonnay

BLANCS

ITA, Sicile, Poggio Anima, Uriel | 59
grillo

AUT, Kamptal, Nibiru, Gneiss & Glimmer 2023 | 65
riesling

QUE, Oka, Domaine Polisson, La Brèche 2023 | 68
chardonnay

ITA, Abruzzes, Di Sipio, Collinebianche 2024 | 69
pecorino, trebbiano, falanghina

ESP, Penedès, Josep Masachs, Ulls de Mel 2022 | 71
xarel-lo

ESP, Catalogne, Finca Parera, Clar 2024 | 74
xarel-lo, chardo, gewurz, parellada, malvasia

FRA, Rhône, Eric Texier, Adèle | 74
clairette

FRA, Loire, N. Reau, Attention Cabernet Blanc 2024 | 75
cabernet franc

ITA, Toscane, Terezuola, Vigne Basse 2024 | 75
vermentino

CZE, Moravie, Syfany, Sauvignon 2023 | 77
sauvignon blanc

FRA, Bordeaux, Chais du Port de la Lune, POP 2024 | 79
colombard, chenin blanc

FRA, Languedoc, Berry-Althoff, Ballerinas 2023 | 84
grenache blanc, macabeu, rolle

ITA, Marches, Pievalta, Castelli di Jesi Dominè 2022 | 85
verdicchio

FRA, Loire, Vignobles Berthier, Sancerre 2023 | 102
sauvignon blanc

FRA, Loire, J. Huchet, Montys le Parc 2023 1.5L | 110
melon de bourgogne

FRA, Jura, Domaine de La Patelle, Le Kiosque 2022 | 120
chardonnay

ROUGES

FRA, Bordeaux, Château Bourron, Belvédère 2015 | 59
cabernet franc, merlot

FRA, Loire, Bergerie, Anjou Cerisaie 2023 | 69
cabernet franc

HON, Sopron, Weninger Pinceszet, Balf 2021 | 70
kékfrankos

FRA, Beaujolais, Roches Bleues, La Croquante 2024 | 72
gamay

ITA, Piedmont, Ca' del Baio, Nebbiolo Langhe | 73
nebbiolo

ALL, Rheinhessen, Naked Friday, Rot 2022 | 75
dornfelder, portugieser

CZE, Moravie, Syfany, Pinot Noir 2018 | 75
pinot noir

ESP, Catalogne, Finca Mas Perdut, Cervell 2022 | 75
malvasia de stiges, sumoll, samsò

QUE, BSL, Le Raku, Le Recul | 76
gamaret

FRA, Roussillon, Enfants Sauvages, Bouche Bée 2024 | 79
carignan, muscat d'alexandrie

ITA, Toscane, La Magia, Rosso di Montalcino 2023 | 83
sangiovese

CAN, Okanagan, Ursa Major Wines, Exile 2022 | 88
gamay noir

FRA, Auvergne, Les Bariolés, La Boudeuse 2022 | 98
pinot noir

FRA, Bourgogne, D. Carré, La Perrière 2022 | 105
pinot noir

FRA, Crozes-Hermitage, Fayolle, Clos Cornirets 2022 | 115
syrah

ITA, Toscane, Piombaia, Rosso di Montalcino 2021 | 122
sangiovese grosso

CZE, Moravie, Sufany, Magmoon 2021 1.5L | 124
pinot noir

ITA, Toscane, Baricci, Rosso Di Montalcino 2018 | 125
sangiovese

FRA, Rhône, Villeneuve, Chateauneuf-du-Pape 2014 | 150
grenache, mourvèdre, syrah, cinsault

ROUGES

FRA, Bordeaux, Château Bourron, Belvédère 2015 | 59
cabernet franc, merlot

FRA, Loire, Bergerie, Anjou Cerisaie 2023 | 69
cabernet franc

HON, Sopron, Weninger Pinceszet, Balf 2021 | 70
kékfrankos

FRA, Beaujolais, Roches Bleues, La Croquante 2024 | 72
gamay

ITA, Piedmont, Ca' del Baio, Nebbiolo Langhe | 73
nebbiolo

ALL, Rheinhessen, Naked Friday, Rot 2022 | 75
dornfelder, portugieser

CZE, Moravie, Syfany, Pinot Noir 2018 | 75
pinot noir

ESP, Catalogne, Finca Mas Perdut, Cervell 2022 | 75
malvasia de stiges, sumoll, samsò

QUE, BSL, Le Raku, Le Recul | 76
gamaret

FRA, Roussillon, Enfants Sauvages, Bouche Bée 2024 | 79
carignan, muscat d'alexandrie

ITA, Toscane, La Magia, Rosso di Montalcino 2023 | 83
sangiovese

CAN, Okanagan, Ursa Major Wines, Exile 2022 | 88
gamay noir

FRA, Auvergne, Les Bariolés, La Boudeuse 2022 | 98
pinot noir

FRA, Bourgogne, D. Carré, La Perrière 2022 | 105
pinot noir

FRA, Crozes-Hermitage, Fayolle, Clos Cornirets 2022 | 115
syrah

ITA, Toscane, Piombaia, Rosso di Montalcino 2021 | 122
sangiovese grosso

CZE, Moravie, Sufany, Magmoon 2021 1.5L | 124
pinot noir

ITA, Toscane, Baricci, Rosso Di Montalcino 2018 | 125
sangiovese

FRA, Rhône, Villeneuve, Chateauneuf-du-Pape 2014 | 150
grenache, mourvèdre, syrah, cinsault